Quality through expertise

irca

Chocolates y Sucedáneos de chocolate

pag. 1 ■ chocolate Reno - negro

pag. 2 ■ chocolate Reno - con leche y blanco

pag. 3 ■ chocolate para la industria

pag. 4 ■ derivados del cacao y chocolates horneables

pag. 5 ■ chocolate para decorar

pag. 6 ■ sucedáneos de chocolate

pag. 7 ■ sucedáneos de chocolate y coberturas para helados

pag. 8 ■ sucedáneos de chocolate horneables y para decorar

Coberturas de chocolate - RENO (con extracto natural de vainilla)

RENO NEGRO

Sumatra Extreme

72%

min. cacao

% materia grasa

manteca de cacao

40-42%

fluidez

\- ●●●●● +

T° fusión

45-50°C

T° temperado

30-32°C

confección

5 kg gotas

10 (2x5) kg gotas

ideal para:

tabletas

bombones

baño

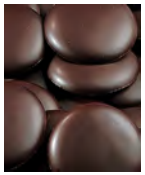
otras aplicaciones:

objectos

ganache

mousse

RENO NEGRO



Guayaquil Intense

64%

min. cacao

% materia grasa

manteca de cacao

41-43%

fluidez

\- ●●●●● +

T° fusión

45-50°C

T° temperado

30-32°C

confección

5 kg gotas

ideal para:

tabletas

bombones

baño

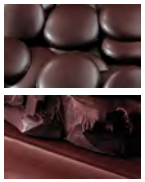
otras aplicaciones:

objectos

ganache

mousse

RENO NEGRO



Venezuela Supreme

58%

min. cacao

% materia grasa

manteca de cacao

36-38%

fluidez

\- ●●●●○ +

T° fusión

45-50°C

T° temperado

30-32°C

confección

10 (2x5) kg gotas

12 (6x2) kg bloque

ideal para:

tabletas

bombones

baño

ganache

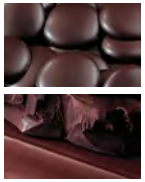
mousse

virutas

otras aplicaciones:

objectos

RENO NEGRO



Ghana President

52%

min. cacao

% materia grasa

manteca de cacao

32-34%

fluidez

\- ●●●○○ +

T° fusión

45-50°C

T° temperado

30-32°C

confección

10 (2x5) kg gotas

12 (6x2) kg bloque

ideal para:

tabletas

objectos

ganache

mousse

virutas

CHOCOGANACHE PALET

50%

min. cacao

% materia grasa

manteca de cacao

28-30%

fluidez

\- ●●○○○ +

T° fusión

45-50°C

T° temperado

30-32°C

confección

5 kg gotas

10 (2x5) kg gotas

ideal para:

ganache

mousse

Coberturas de chocolate - RENO (con extracto natural de vainilla)

RENO LECHE

Java Superior
34%
min. cacao

% materia grasa total
37-39%

fluidez
- ♦♦♦♦◊ +

T° fusión
45°C

T° temperado
28-30°C

confección
5 kg gotas
10 (2x5) kg gotas

ideal para:

tabletas

bombones

baño

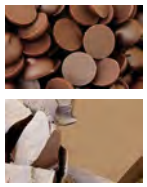
otras aplicaciones:

objectos

ganache

mousse

RENO LECHE



Papua Classic
30%
min. cacao

% materia grasa total
33-35%

fluidez
- ♦♦♦◊◊ +

T° fusión
45°C

T° temperado
28-30°C

confección
10 (2x5) kg gotas
12 (6x2) kg bloque

ideal para:

tabletas

objectos

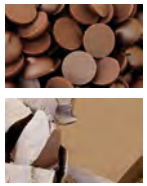
ganache

mousse

virutas

otras decoraciones

RENO GIANDUIA LECHE



Piemonte Royal
27%
min. cacao

% materia grasa total
40%

fluidez
- ♦♦♦♦◊ +

T° fusión
45°C

T° temperado
26-27°C

confección
10 (2x5) kg gotas
12 (6x2) kg bloque

ideal para:

baño

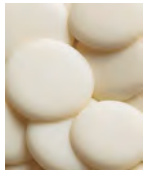
ganache

mousse

virutas

otras decoraciones

RENO BLANCO



Sulawesi Imperial
31,5%
min. cacao

% materia grasa total
38-40%

fluidez
- ♦♦♦♦◊ +

T° fusión
45°C

T° temperado
28-30°C

confección
5 kg gotas
10 (2x5) kg gotas

ideal para:

tabletas

bombones

baño

otras aplicaciones:

objectos

ganache

mousse

RENO BLANCO

Nouvelle Guinee
25,5%
min. cacao

% materia grasa total
34-36%

fluidez
- ♦♦♦◊◊ +

T° fusión
45°C

T° temperado
28-30°C

confección
10 (2x5) kg gotas

ideal para:

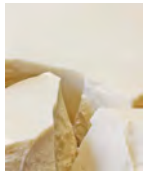
tabletas

ganache

mousse

objectos

RENO BLANCO



Nouvelle Guinee
20%
min. cacao

% materia grasa total
31-33%

fluidez
- ♦♦◊◊◊ +

T° fusión
45°C

T° temperado
28-30°C

confección
12 (6x2) kg bloque

ideal para:

virutas

ganache

mousse

CHOCOLATE NEGRO

60% min. cacao | % materia grasa manteca de cacao 40-42% | fluidez - ●●●●● + | T° fusión 45-50°C | T° temperado 30-32°C | confección 10 (2x5) kg gotas

ideal para: tabletas, bombones, baño

otras aplicaciones: objectos, ganache, mousse

CHOCOLATE NEGRO

57% min. cacao | % materia grasa manteca de cacao 36-38% | fluidez - ●●●●○ + | T° fusión 45-50°C | T° temperado 30-32°C | confección 10 (2x5) kg gotas

ideal para: tabletas, bombones, baño, ganache, mousse

otras aplicaciones: objectos

CHOCOLATE NEGRO

51.5% min. cacao | % materia grasa manteca de cacao 32-34% | fluidez - ●●●○○ + | T° fusión 45-50°C | T° temperado 30-32°C | confección 10 (2x5) kg gotas

ideal para: tabletas, objectos, ganache, mousse

CHOCOLATE NEGRO

48% min. cacao | % materia grasa manteca de cacao 30-32% | fluidez - ●●○○○ + | T° fusión 45-50°C | T° temperado 30-32°C | confección 10 (2x5) kg gotas

ideal para: objectos, ganache, mousse

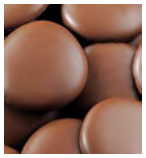
otras aplicaciones: tabletas

CHOCOLATE NEGRO

46% min. cacao | % materia grasa manteca de cacao 28-30% | fluidez - ●○○○○ + | T° fusión 45-50°C | T° temperado 30-32°C | confección 10 (2x5) kg gotas

ideal para: objectos, ganache, mousse

CHOCOLATE CON LECHE



30% min. cacao | % materia grasa total 30-32% | fluidez - ●●○○○ + | T° fusión 45°C | T° temperado 28-30°C | confección 10 (2x5) kg gotas

ideal para: objectos, ganache, mousse, decoraciones

otras aplicaciones: tabletas

CHOCOLATE BLANCO

25% min. cacao | % materia grasa total 32-34% | fluidez - ●●●○○ + | T° fusión 45°C | T° temperado 28-30°C | confección 10 (2x5) kg gotas

ideal para: tabletas, ganache, mousse, objectos

PASTA DE CACAO - pasta de cacao natural obtenida de una seleccionada mezcla de granos

100% pasta de cacao

% materia grasa 54%

confección 4 kg gotas

ideal para:

aumentar la intensidad de cacao en el chocolate

MANTECA DE CACAO

100% manteca de cacao

% materia grasa 100%

confección 4 kg

ideal para:

decoración de pistola spray

ganache

bombones

CACAO EN POLVO ALCALINIZADO - oscuro con tonalida rojiza

100% cacao

% materia grasa 22-24%

confección 10 (10x1) kg

ideal para:

decoraciones de tortas

trufas

bizcocho

galletas

cakes

chocolate a la taza

Chocolates - productos horneables

PEPITA

chocolate negro	tipología	% de cacao	dimensión	confección
	600	47% min.	600 uni./100 g	cajas de kg 10 (2x5 kg)
	1100	47% min.	1100 uni./100 g	cajas de kg 5 e kg 10 (2x5 kg)
	1800	47% min.	1800 uni./100 g	cajas de kg 10 (2x5 kg)
	"E" 1100	43,2% min.	1100 uni./100 g	cajas de kg 10 (2x5 kg)

ideal para:

pasta brisa

bollería

cakes

otras aplicaciones:

decoración de helados

PEPITA BLANCHE

chocolate blanco	% de cacao	dimensión	confección
	0%	900 uni./100 g	cajas de kg 5

ideal para:

pasta brisa

decoración de helados y cakes

GRANELLA OPACA

chocolate negro	% de cacao	dimensión	confección
	47% min.	2-4 mm	cajas de kg 10

ideal para:

galletas y bollería

otras aplicaciones:

decoración de tortas, mousse, pastelería mignon

decoración de helados - Stracciatella

BARRETTE

chocolate negro	% de cacao	dimensión	confección
	46% min.	long. 8 cm ancho 1 cm peso circa g 4	cajas de kg 12,8 (8x1,6kg)

ideal para:

Napolitanas y bollería

otras aplicaciones:

decoración de helados

GRANULADO LUCIDO

chocolate
negro
47% cacao
min.

dimensión
2-4 mm

confección
cajas de kg 10

ideal para:

decoración de tortas, mousse, pastelería mignon

decoración de bombones

decoración de helados

otras aplicaciones:

galletas y bollería

CIOCCOLINE

chocolate
con leche

dimensión
espesor 2 mm
ancho 2-4 mm
long. 3-10 mm

confección
cajas de kg 20

ideal para:

decoración de tortas, mousse, pastelería mignon

decoración de bombones

decoración de helados

SFERETTE

chocolate
- al café
- negro

dimensión
ø 4 - 7 mm

confección
cajas de kg 16
(8 x 2 kg)

ideal para:

decoración de tortas, mousse, pastelería mignon

decoración de bombones

decoración de helados

otras aplicaciones:

galletas y bollería

CODETTE

chocolate
- negro
- con leche
- blanco

dimensión
long. 5 mm
ø 1 mm

confección
cajas de kg 20
(20x1 kg - 4x5 kg)
cajas de kg 16
(8x2 kg)

ideal para:

decoración de tortas, mousse, pastelería mignon

decoración de bombones

decoración de helados

SCAGLIETTE

chocolate
- negro
- negro "F"
- con leche
- blanco

dimensión
espesor 0,5 mm
ancho 1,5-3 mm

confección
cajas de kg 20
(20x1 kg - 4x5 kg)
cajas de kg 16
(8x2 kg)

ideal para:

decoración de tortas, mousse, pastelería mignon

decoración de bombones

decoración de helados

CRUNCHY BEADS

chocolate
- negro
- con leche
- blanco

dimensión
ø 2 - 3 mm

confección
cajas de kg 16
(8 x 2 kg)

ideal para:

decoración de tortas, mousse, pastelería mignon

decoración de bombones

decoración de helados

otras aplicaciones:

turrones

Sucedáneos de chocolate

NOBEL BITTER - sin grasas hidrogenadas

tipología y gusto	cacao	T° de uso	confección	ideal para:				otras aplicaciones:	
negro	●●●●●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas		baño		decoraciones		objectos

CRIC CRAC

tipología y gusto	cacao	T° de uso	confección	ideal para:				otras aplicaciones:	
negro	●●●●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas		baño		decoraciones		objectos

NIVES

tipología y gusto	cacao	T° de uso	confección	ideal para:				otras aplicaciones:	
negro	●●●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas 12 (6x2) kg bloque		baño		decoraciones		objectos

KIRONCAO - sin grasas hidrogenadas

tipología y gusto	cacao	T° de uso	confección	ideal para:				otras aplicaciones:	
negro	●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas		baño		decoraciones		objectos

MARABÚ DARK

tipología y gusto	cacao	T° de uso	confección	ideal para:				otras aplicaciones:	
negro	●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas		baño		decoraciones		objectos

NOBEL LATTE - sin grasas hidrogenadas

tipología y gusto	leche	T° de uso	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
leche	●●●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas	baño, decoraciones	objectos

NOBEL BIANCO - sin grasas hidrogenadas

tipología y gusto	leche	T° de uso	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
blanco	●●●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas	baño, decoraciones	objectos

KIRON WHITE - sin grasas hidrogenadas

tipología y gusto	leche	T° de uso	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
blanco claro	●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas	baño, decoraciones	objectos

POKER

tipología y gusto	leche	T° de uso	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
blanco	●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	10 (2x5) kg gotas	baño, decoraciones	objectos

PURET

tipología y gusto	leche	T° de uso	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
gianduia y blanco	●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	12 (6x2) kg bloque	baño, decoraciones, virutas	objectos

COBERTURAS COLOREADAS - con aroma natural y sin grasas hidrogenadas

tipología y gusto	leche	T° de uso	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
naranja limón	●●●●	baño 40-45°C objectos 35-38°C	12 (6x2) kg bloque	baño, decoraciones, virutas	objectos

Sucedáneos de chocolate - coberturas para helados

COVERVIT

tipología y gusto	% chocolate puro	% cacao	confección	ideal para:
- negro	0 %	12,5 %	5 y 27 kg	helados en palito, conos, helados Stracciatella
- extra choc dark	75 %		5 kg	
- extra choc white	75 %		5 kg	

Sucedáneos de chocolate - productos horneables y para decorar

PEPITA NIVES

dimensión
1000-1100 uni./100 g

confección
cajas de kg 10 (2x5 kg)

ideal para:
pasta brisa
bollería
cakes

PEPITA MARABÚ

dimensión
1300-1400 uni./100 g

confección
cajas de kg 10 (2x5 kg)

ideal para:
pasta brisa
bollería
cakes
cremas a la ricotta

CODETTE

sucedáneo
- negro
- leche
- blanco

dimensión
long. 5 mm
ø 1 mm

confección
cajas de kg 20
(20x1 kg - 4x5 kg)

ideal para:
decoración de tortas, mousse, pastelería mignon
decoración de pralines
decoración de helados

SCAGLIETTE

sucedáneo
- negro
- negro "F"
- leche
- blanco

dimensión
espesor 0,5 mm
ancho 1,5-3 mm

confección
cajas de kg 20
(20x1 kg - 4x5 kg)

ideal para:
decoración de tortas, mousse, pastelería mignon
decoración de pralines
decoración de helados

Quality through expertise

irca

Cremas, pastas y cremas hidratas

pag. 1 ■ cremas a base grasa/agua para aromatizar

pag. 2 ■ cremas a base grasa de hornear y de extender

pag. 3 ■ cremas a base grasa de extender y de inyectar

pag. 4 ■ cremas a base grasa de extender

pag. 5 ■ cremas a base grasa para heladería/pastelería

pag. 6 ■ cremas a base grasa de baño y de extender

pag. 7 ■ cremas hidratas

Cremas a base grasa/agua, para aromatizar

IRCA CAO (sin azúcar)

% cacao	avellanas	base	dosis/1.000 g	confección
50%	NO	grasa	100-150 g	5 kg

ideal para aromatizar: helado, crema pastelera, nata, crema a la mantequilla

IRCA CHOC (contiene chocolate puro)

% chocolate en polvo	avellanas	base	dosis/1.000 g	confección
45%	NO	grasa	100-150 g	5 kg

ideal para aromatizar: helado, crema pastelera, nata, crema a la mantequilla

MORELLINA

% cacao	avellanas	base	dosis/1.000 g	confección
26%	●●●	grasa	150-200 g	13 kg

ideal para aromatizar: crema pastelera, nata, crema a la mantequilla, helado

MORELLINA BITTER

% cacao	avellanas	base	dosis/1.000 g	confección
26%	●	grasa	150-200 g	13 kg

ideal para aromatizar: crema pastelera, nata, crema a la mantequilla, helado

PASTA GIANDUIA

% chocolate gianduia	base	dosis/1.000 g	confección
43%	grasa	80-100 g	5 kg

ideal para aromatizar: helado, crema pastelera, nata, crema a la mantequilla

PASTA ZABAIONE

contiene	base	dosis/1.000 g	confección
marsala	agua	80-120 g	6 kg

ideal para aromatizar: helado, crema pastelera, nata, crema a la mantequilla

Seduction Line

CHOCOBAKE CHOCOLAT

hornear	avellanas	% chocolate en polvo	consistencia	confección	ideal para:
	NO	35%	●●●●●	5 kg 24 kg	cruasán y napolitanas (bollería)

CREMA HORNO IRCA

hornear	avellanas	% chocolate en polvo	consistencia	confección	ideal para:
	◖	35%	●●●●	5 kg 13 kg 24 kg	cruasán y napolitanas (bollería)

NOUGATY GIANDUIA

hornear	avellanas	cacao	consistencia	confección	ideal para:
	●●●●	●●●	●●●●●	5 kg	cruasán y napolitanas (bollería)

CUKICREAM CACAO

hornear y extender	avellanas	cacao	consistencia	confección	ideal para:
	●●●	●●●●●	●●●●	5 kg 24 kg	tarta, Grisby · bollería · cruasán

CUKICREAM GIANDUIA

hornear y extender	avellanas	cacao	consistencia	confección	ideal para:
	●●●●	●●●	●●●●	5 kg 24 kg	tarta, Grisby · bollería · cruasán

CUKICREAM GIANDUIA INDUSTRY

hornear y extender	avellanas	cacao	consistencia	confección	ideal para:
	●●	●●●	●●●●	13 kg 24 kg	tarta, Grisby · bollería · cruasán

CUKICREAM NOCCIOLA

hornear y extender	avellanas	cacao	consistencia	confección	ideal para:
	●●●●●●	●●	●●●●	5 kg	tarta, Grisby · bollería · cruasán

CUKICREAM MANDORLA

hornear y extender	almendras	no contiene cacao	consistencia	confección	ideal para:
	●●●●●		●●●●	5 kg	tarta, Grisby · bollería · cruasán

MARIXCREM

extender	avellanas	cacao	consistencia	confección
	●●●●	●●●●	●●●●●	3 kg,13 kg y 24 kg

ideal para rellenos de: tartas, cruasán y crêpes

otras aplicaciones: bombones, veteados

NOCCIOLATA EXTREME

extender	avellanas	cacao	consistencia	confección
	●●●●●	●●●●●	●●●●	5 kg

ideal para rellenos de: tartas, cruasán y crêpes

otras aplicaciones: bombones, veteados

NOCCIOLATA y NOCCIOLATA "D"

extender	avellanas	cacao	consistencia	confección
	●●●●●●	●●●	●●●● consistencia ●●●●●●	5 kg y 13 kg

ideal para rellenos de: tartas, cruasán y crêpes

otras aplicaciones: bombones, veteados

NOCCIOLATA "P"

extender	avellanas	cacao	consistencia	confección
	●●●	●●●	●●●●	13 kg

ideal para rellenos de: tartas, cruasán y crêpes

otras aplicaciones: bombones, veteados

NOCCIOLATA "E"

extender	avellanas	cacao	consistencia	confección
	●●	●●●	●●●●	13 kg

ideal para rellenos de: tartas, cruasán y crêpes

otras aplicaciones: bombones, veteados

NOCCIOLATA INDUSTRY "3222" y "SOFT TYPE"

extender	avellanas	cacao	consistencia	confección
	●	●●●●	●●●●●● consistencia ●●●●	13 kg y 24 kg

ideal para rellenos de: tartas, cruasán y crêpes

otras aplicaciones: bombones, veteados

CREMA INYECTAR IRCA

inyectar	avellanas	cacao	consistencia	confección
	●	●●●	●●●	13 kg y 24 kg

ideal para rellenos de: tartas, cruasán y crêpes

otras aplicaciones: bombones, veteados

Cremas - a base grasa, de extender

NOCCIOLATA BLANCA

extender	consistencia	confección	ideal para rellenos de:	otras aplicaciones:
	●●●●	5 kg	tartas, cruasán y crêpes	bombones, veteados

CHOCOCREAM BLANCO

extender	consistencia	confección	ideal para rellenos de:	otras aplicaciones:
	●●●●●	5 kg	tartas, cruasán y crêpes	bombones, veteados

CHOCOCREAM BLANCO INDUSTRY

extender	consistencia	confección	ideal para rellenos de:	otras aplicaciones:
	●●●●●	13 kg	tartas, cruasán y crêpes	bombones, veteados

CHOCOCREAM PISTACHO

extender	consistencia	confección	ideal para rellenos de:	otras aplicaciones:
	●●●●●	5 kg	tartas, cruasán y crêpes	bombones, veteados

CHOCOCREAM DARK

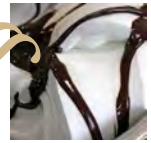
extender	consistencia	confección	ideal para rellenos de:	otras aplicaciones:
	●●●●●	13 kg	tartas, cruasán y crêpes	bombones, veteados

NOCCIOLATA ICE

extender y relleno	consistencia	confección
	●●●	5 kg

ideal para: helado y veteados; rellenos de tartas, mousse y semifríos

otras aplicaciones: rellenos de tartas; relleno de crêpes



NOCCIOLATA ICE CROCK con Delicrisp crocante a la manteca

extender y relleno	consistencia	confección
	●●●	5 kg

ideal para: helado y veteados; rellenos de tartas, mousse y semifríos

otras aplicaciones: rellenos de tartas; relleno de crêpes

PRALIN DELICRISP CLASSIC

extender y relleno	consistencia	confección
	●●●●●	5 kg

ideal para: rellenar bombones; rellenos de tartas, mousse y semifríos

otras aplicaciones: veteados

PRALIN DELICRISP NOIR

extender y relleno	consistencia	confección
	●●●●●	5 kg

ideal para: rellenar bombones; rellenos de tartas, mousse y semifríos

otras aplicaciones: veteados

PRALIN DELICRISP BLANC

extender y relleno	consistencia	confección
	●●●●●	5 kg

ideal para: rellenar bombones; rellenos de tartas, mousse y semifríos

otras aplicaciones: veteados

PASTA BITTER

de baño y extender (soporta el horno)	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate	contiene avellanas y almendras	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
	●●●●	35-40°C	33%		5 kg	baño de tartas, cakes, profiteroles; relleno de tartas y cruasán; aromatizzazioni di creme pasticc., al burro o di panna	de horno en pasta brisa; relleno de bombones

COVERCREAM CHOCOLATE

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate	contiene avellanas	confección	ideal para:	
	●●●	30-35°C	23%		5 kg	baño de cakes y profiteroles	relleno de bombones; relleno de tartas

COVERCREAM BLANCO

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate	non contiene avellanas	confección	ideal para:	
	●●●	30-35°C	-		5 kg	baño de cakes y profiteroles	relleno de bombones; relleno de tartas

COVERCREAM GUSTO LÍMONE

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate	non contiene avellanas	confección	ideal para:	
	●●●	30-35°C	-		5 kg	baño de cakes y profiteroles	relleno de bombones; relleno de tartas

MIRABELLA DARK

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% cacao magro	contiene avellanas	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
	●●●●	45°C	16%		5 kg y 13 kg	baño de cakes	relleno de bombones; torta Sacher

MIRABELLA WHITE

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate	non contiene avellanas	confección	ideal para:	
	●●●●	45°C	-		5 kg y 13 kg	baño de cakes	relleno de bombones

CHOCOSMART CHOCOLATE

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate	non contiene avellanas	confección	ideal para:		
	●●●●●	32-35°C	25%		5 kg	baño torta tipo "Sacher"	baño de cakes y bigné	relleno de bombones

CHOCOSMART CHOCOLATE CON LECHE

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate con leche	non contiene avellanas	confección	ideal para:		
	●●●●●	32-35°C	18%		5 kg	baño torta tipo "Sacher"	baño de cakes y bigné	relleno de bombones

CHOCOSMART CHOCOLATE BLANCO

baño	consistencia	temperatura ideal de baño	% chocolate blanco	non contiene avellanas	confección	ideal para:		
	●●●●●	32-35°C	10%		5 kg	baño torta tipo "Sacher"	baño de cakes y bigné	relleno de bombones

MIRROR - baño/glaseado	calentar a	confección	ideal para el glaseado espejo de productos a -18°C	otras aplicaciones:
MIRROR CHOCOLATE NEGRO (40% chocolate)	45-50°C	6 kg	bavarois, postres helados	profiteroles (-18°C)
MIRROR CHOCOLATE BLANCO (40% choc. blanco)	45-50°C	6 kg		
MIRROR CHOCOLATE GIANDUIA (35,8% choc. gianduia)	45-50°C	6 kg		
MIRROR CARAMELO (97% caramelo)	50-55°C	6 kg		
MIRROR PISTACHO	45-50°C	3 kg	mousse	tarta Sacher (-18°C)
MIRROR FRESA	45-50°C	3 kg		
MIRROR KIWI	45-50°C	3 kg		
MIRROR MANDARINA	45-50°C	3 kg		veteados (-14°C)
MIRROR LIMÓN	45-50°C	3 kg	mono porciones	
MIRROR FRUTOS DEL BOSQUE	45-50°C	3 kg		
MIRROR NEUTRAL	50-55°C	3 kg		con BLITZ ICE GLITTER SILVER o GOLD para el glaseado de productos a -18°C

N.B.: los productos a base de natas sobre los cuales viene aplicado el *Mirror* deben ser "estabilizados" con *Lilly* o gelatin animal.

CREMIRCA - cremas de extender	hornear	confección	ideal para:	otras aplicaciones:
VANILLA	SI	14 kg	relleno	aromatización de cremas y natas
VANILLA THERMO	SI	6 kg y 14 kg		
CREMIRCA CHOCOLATE THERMO	SI	6 kg	tartas, tarteletas	
CREMIRCA GIANDUIA THERMO	SI	6 kg		
CREMIRCA LIMÓN	SI	6 kg	cruasán, bollería	aromatización de cremas y natas
CREMIRCA NARANJA	SI	6 kg		
CREMIRCA FRUTOS DEL BOSQUE Y YOGURT	SI	6 kg		aromatización de cremas y natas

Quality through expertise

irca

Preparados para pastelería

pag. 1 ■ productos a base de almendra - para cocción

pag. 2 ■ productos a base de almendra - para decoración pastas de azúcar

pag. 3 ■ productos a base de avellana

pag. 4 ■ rellenos de frutas - antes y después del horno

pag. 5 ■ gelatinas

pag. 6 ■ preparados para crema en frío

pag. 7 ■ preparados para crema/crema pastelera en caliente

pag. 8 ■ preparados para pastelería

pag. 9 ■ preparados para pastelería - cakes

pag. 10 ■ lilly

pag. 11 ■ horeca

pag. 12 ■ preparados para pastelería

pag. 13 ■ coadyuvantes para pastelería

pag. 14 ■ azúcares

AVOLETTA

% almendra	en polvo	modo de empleo para petit-four	gusto a	no cocer immediatamente	envase	ideal para
50%		claras g 150-180/kg	almendra	reposar 4-5 horas	10 (2x5 kg) kg	macarons, amaretti, tarta delizia

PERSIGOLD - concentrado

54% armelline 0% almendra	en pasta	modo de empleo para petit-four	sabor a	cocción	envase	ideal para
		azúcar g 500 miel g 100 claras g 100 / kg	amaretto	immediata	10 kg	amaretti, petit-fours, ricciarelli, fave dei morti

MOGADOR

% almendra	en pasta	modo de empleo para petit-four	gusto a	cocción	envase	ideal para
50%		claras g 100-120/kg	almendra	immediata	5 kg	amaretti, petit-fours, torta delizia, ricciarelli, pizzicati

VIENNESE

% almendra	en pasta	modo de empleo para petit-four	gusto a	cocción	envase	ideal para
10%		claras g 100-120/kg	almendra	immediata	10 kg	galletas de almendra, petit-fours, ricciarelli, pizzicati

MANTECA

% almendra	en pasta	modo de empleo para petit-four	gusto a	cocción	envase	ideal para
5%		claras g 80-100/kg	almendra	immediata	10 kg	galletas de almendra, petit-fours, ricciarelli, pizzicati, tarta delizia

MANDEL ROYAL

% almendra	en pasta	modo de empleo para petit-four	gusto a	cocción	envase	ideal para
35%		listo para uso	almendra	immediata	5 kg	amaretti blandos, petit-fours, ricciarelli, pizzicati

AMANDA

% almendra	en pasta	modo de empleo para petit-four	gusto a	cocción	envase	ideal para
4%		listo para uso	almendra	immediata	10 kg	amaretti blandos, fave dei morti, tarta frangipane

Productos a base de almendra - para decoración

MARZICLASS

consistencia	% almendras	color crema	gusto a	admite colorante	envase	ideal para	otras aplicaciones
●●●	33%	●●●●	almendra	hidrosoluble	5 kg	crear flores, bombones decoraciones, tableaux, moldear en moldes de silicona	cobertura de tartas de celebraciones

PASTA MANDORLA

consistencia	% almendras	color crema	gusto a	admite colorante	envase	ideal para	otras aplicaciones
●●●	22%	●●●	almendra	hidrosoluble	5 kg	crear flores, bombones decoraciones, tableaux, moldear en moldes de silicona	cobertura de tartas de celebraciones

PASTA MANDORLA COVER

consistencia	% almendras	color crema	gusto a	admite colorante	envase	ideal para
●● muy blanda	14%	●● más claro	almendra	hidrosoluble	5 kg	cobertura de tartas y tableaux

Pastas de azúcar

PRINCESS PASTE (con mantequilla de cacao)

consistencia	% almendras	color blanco	gusto a	admite colorante	envase	ideal para	otras aplicaciones
●●●● temp. ambiente 20°C	0%	●●●●●	chocolate blanco	hidrosoluble liposoluble	5 kg	crear flores, decoraciones, coberturas de tartas de celebraciones	tableaux, moldear en moldes de silicona

PASTA DAMA TOP

consistencia	% almendras	color blanco	gusto a	admite colorante	envase	ideal para	otras aplicaciones
●●●	0%	●●●●	chocolate blanco	hidrosoluble	5 kg	crear flores, decoraciones, coberturas de tartas de celebraciones	tableaux, moldear en moldes de silicona

PASTA DAMA TOP SPECIAL

consistencia	% almendras	color blanco	gusto a	admite colorante	envase	ideal para	otras aplicaciones
●●●● ideal para trabajar a temp. superiores a 25°C	0%	●●●●●● muy blanco	chocolate blanco	hidrosoluble	5 kg	coberturas de tartas de celebraciones	crear flores, decoraciones, tableaux, moldear en moldes de silicona

PASTA DAMA PWR

consistencia	% almendras	color blanco	gusto a	admite colorante	envase	ideal para
●●	0%	●●●●●● muy blanco	chocolate blanco	hidrosoluble	5 kg	coberturas de tartas de celebraciones y tableaux

PASTA DAMA CHOCOLATE (42% chocolate)

consistencia	% almendras	color chocolate	gusto a	admite colorante	envase	ideal para	otras aplicaciones
●●●●	0%	●●●●	chocolate negro	hidrosoluble liposoluble	5 kg	crear flores, decoraciones, coberturas de tartas de celebraciones	tableaux, moldear en moldes de silicona

PASTA AVELLANA

% avellanas	envase	ideal para:
100%	5 y 20 kg	cremas, nata, helados, chocolate, ganache, semifríos y mousse

PASTA AVELLANA ESTABILIZADA

% avellanas	envase	ideal para:
99,4%	5 y 20 kg	cremas, nata, helados, chocolate, ganache, semifríos y mousse

AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS

% avellanas	envase	ideal para:
100%	16 kg (4x4 kg)	decoración de tartas y semifríos, decoración de helados, decoración de bombones y de pasteles, turrones

GRANILLO DE AVELLANAS TOSTADAS

(2 calibres) % avellanas	envase	ideal para:
100%	16 kg (4x4 kg)	decoración de tartas y semifríos, decoración de helados, decoración de bombones y de pasteles

HARINA DE AVELLANAS TOSTADAS

% avellanas	envase	ideal para:
100%	16 kg (4x4 kg)	bases, galletas, muffins, tartas, cakes

DELINOISETTE

50% harina de avellana 50% azúcar	envase	ideal para:
	10 kg (2x5 kg)	bases, galletas, dacquoise, tartas, cakes

PRALINE

	ingredientes	envase	ideal para:
PRALINE NOISETTE	50% avellanas tostadas 50% azúcar acaramelado	5 kg	bombones, cremas
PRALINE AMANDE NOISETTE	25% almendras 25% avellanas tostadas 50% azúcar acaramelado	5 kg	
PRALINE GRANITE AMANDE NOISETTE (pasta granulada)	25% almendras 25% avellanas tostadas 50% azúcar acaramelado	5 kg	

Rellenos para antes y después de hornear

CONFITURAS	% frutas	consistencia	resistencia al horno	conservantes	frutas en trozos	envase
Albaricoque	35%	●●●●	●●●●	no	no	6 kg
Albaricoque extra	45%	●●●●	●●●●	no	no	6 kg
Cereza extra	45%	●●●●	●●●●	no	no	6 kg
Visciole extra	45%	●●●●	●●●●	no	si	6 kg
Fresa extra	45%	●●●●	●●●●	no	si	6 kg
Frambuesas	45%	●●●●	●●●●	no	si	6 kg
Arandanos	45%	●●●●	●●●●	no	si	6 kg
Moras	45%	●●●●	●●●●	no	no	6 kg
Frutos del bosque	45%	●●●●	●●●●	no	si	6 kg

RELLENOS						
Cerezas rojas	35%	●●●●	●●●●	si	no	6 kg
Cerezas negras	35%	●●●●	●●●●	si	no	6 kg
Visciole	45%	●●●●	●●●●	si	si	6 kg
Fresa	45%	●●●●	●●●●	si	si	6 kg
Frambuesa	45%	●●●●	●●●●	si	si	6 kg
Arandanos	45%	●●●●	●●●●	si	si	6 kg
Moras	45%	●●●●	●●●●	si	no	6 kg
Frutos del bosque	45%	●●●●	●●●●	si	si	6 kg

PURES						
Albaricoque	35%	●●●●	●●●●	si	no	14 kg
Albaricoque - tipo blando	35%	●●●	●●●●	si	no	14 kg
Albaricoque 193	20%	●●●●	●●●●	si	no	24 kg
Albaricoque 193 - tipo duro	20%	●●●●●	●●●●●	si	no	24 kg
Albaricoque “Oro”	23%	●●●●	●●●●●●	si	no	14 kg
Albaricoque “Dulcania”	7.5%	●●●●	●●●●	si	no	24 kg
Cerezas rojas “Dulcania”	7.5%	●●●●	●●●●	si	no	24 kg

FRUTTIDOR						
Manzana	70%	●●●●	●●●●	si	si	5 kg y 12 kg
Manzana	90%	●●●●	●●●●	si	si	5 kg
Pera	90%	●●●●	●●●●	si	si	6 kg
Kirsch (cerezas)	70%	●●●●	●●●●	si	si	5,5 kg

GELATINAS EN CALIENTE

ROYAL JELLY

disolución	gusto	calentar a	gelificación	envase
70-100%	neutro	mas de 70°C	●●●●●●	14 kg

COVERGEL

disolución	gusto	calentar a	gelificación	envase
40-60%	neutro albaricoque	mas de 90°C	●●●●	neutro 6 kg albaricoque 6 kg y 14 kg

COVERGEL BRIANT

disolución	gusto	calentar a	gelificación	envase
30-60%	fresa albaricoque	mas de 90°C	●●●	fresa 6 kg albaricoque 14 kg

MIRAGEL

disolución	gusto	calentar a	gelificación	envase
20%	albaricoque	mas de 90°C	●●●●●	14 kg

GEL BLOND

disolución	gusto	calentar a	gelificación	envase
20-30%	albaricoque	mas de 90°C	●●●	14 kg

RIFLEX (anche para congelación - disolución 10% agua)

disolución	gusto	calentar a	gelificación	envase
10-30%	albaricoque	mas de 90°C	●●●●●	14 kg

GELATINAS SPRAY EN CALIENTE

MIRAGEL SPRAY

disolución	gusto	calentar a	gelificación	tanques
0%	neutro albaricoque fresa	mas de 90°C	●●●●●	12 kg

RIFLEX SPRAY

disolución	gusto	calentar a	gelificación	tanques
0%	neutro	mas de 80°C	●●●●●●	12 kg

GELATINAS EN FRÍO

BLITZ

gusto	consistencia	soporta la congelación emblanquece	envase
neutro	blanda		6 kg

BLITZ ICE

gusto	consistencia	optimo comportamiento	envase
neutro	ligeramente gelificada	en congelación	6 kg

BLITZ ICE TOP

gusto	consistencia	optimo comportamiento	envase
neutro	cremosa	en congelación	6 kg

BLITZ ICE GLITTER SILVER

gusto	consistencia	optimo comportamiento	envase
neutro	cremosa	en congelación	3 kg

BLITZ ICE GLITTER GOLD

gusto	consistencia	optimo comportamiento	envase
neutro	cremosa	en congelación	3 kg

TOP CREAM

leche en polvo	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g con leche 350/400 g mix	dosificación/1.000 g con agua 400/450 g mix	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	preparación	envase
●●●●	amarillo	agua o leche			amarillo	●●●●	●●●	a mano o en batidora	1 kg, 10 kg y 25 kg

IMPERIALE

leche en polvo	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g con leche 300/350 g mix	dosificación/1.000 g con agua 350/400 g mix	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	preparación	envase
●●●●	blanco	agua o leche			amarillo claro	●●●●	●●●●	en batidora	10 kg

PERFECTA

leche en polvo	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g con leche 350/400 g mix	dosificación/1.000 g con agua 400/450 g mix	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	preparación	envase
●●●●	amarillo	agua o leche			amarillo	●●●●●	●●●●●	a mano o en batidora	10 kg

KARINA

leche en polvo	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g con leche 350/400 g mix	dosificación/1.000 g con agua 400/450 g mix	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	preparación	envase
●●●	blanco	agua o leche			amarillo	●●●●	●●●●	a mano o en batidora	10 kg

KLARA

leche en polvo	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g con leche 350/400 g mix	dosificación/1.000 g con agua 400/450 g mix	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	preparación	envase
●●●	blanco	agua o leche			marfil	●●●●	●●●●	a mano o en batidora	10 kg

EMILY CREAM

suero de leche	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g con leche 350/400 g mix	dosificación/1.000 g con agua 400/450 g mix	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	preparación	envase
	blanco	agua o leche			amarillo	●●●●●	●●●●●	a mano o en batidora	10 kg

BABET

instantanea en caliente	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g		color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	envase
			con leche 350/400 g mix	con agua 400/450 g mix				
	amarillo	agua o leche hirviendo			amarillo claro	●●●●	●●●	10 kg

SOVRANA

en caliente	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	envase
	blanco	leche, azúcar, yemas (opcional*)	80-100 g mix	amarillo	●●●●	●●●	10 y 25 kg

SOVRANA LATTE

en caliente	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	envase
	blanco	agua, azúcar, yemas (opcional*)	180 g mix	amarillo	●●●●	●●●	25 kg

CRÈME PÂTISSIERE TRADITIONELLE À CHAUD

en caliente	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	envase
	blanco	leche, azúcar, yemas (opcional*)	80 g mix	amarillo	●●●●	●●●	10 (2x5 kg) y 25 kg

CREMIX - con huevos en polvo*

en caliente	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	envase
	blanco	agua	600 g mix	amarillo	●●●●	●●●	10 kg

CREMIX EVOLUTION - sin huevos en polvo*

en caliente	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	envase
sin colorantes	blanco	agua y yemas	500 g mix	depende de la cantidad de yema	●●●●	●●●	10 kg

PATICREM*

en caliente	color del polvo	ingredientes a mezclar	dosificación/1.000 g	color de la crema	resistencia a la congelación	resistencia al horno	envase
	blanco	agua, azúcar, almidon y yemas	900 g agua-100 g mix	amarillo	●●●●	●●●	10 kg (10x1 kg)

*** permite llamarse "pastelera"**

MIX para CROISSANT

	volumen del producto final	cantidad de azúcar	hojaldrado	resistencia a la congelación	contiene grasa en polvo	ideal para	envase
PANDORA G.S.	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	si	croissant, hojaldre, danish pastries	25 kg
PANDORA	●●●	●●●●	●●●	●●●●	si	croissant-brioche, brioches, buondì, veneciana, colomba	25 kg
PANDORA G.S. INTEGRALE	●●●	●●●	●●●●	●●●●●	si	croissant, hojaldre, danish pastries	10 kg
CROISMART	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	si	croissant, hojaldre, danish pastries, brioches	25 kg
CROISSANT PLUS	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	no	croissant, hojaldre, danish pastries	25 kg
IRCA CROISSANT	●●●●	●●	●●●●●	●●●●	no	croissant frances	10 kg

MIX para BIZCOCHO

	volumen de batido montado	volumen del producto final	horno de suelo y aire	ternura y baño	plasticidad	agregar para planchas	ideal para	envase
BISCUIMIX	370-390 g/lt ●●●●	●●●●	suelo y aire	●●●●●	●●●●●●	agua	bizcochos y planchas	10 kg
PARADISO	340-350 g/lt ●●●●●	●●●●●	suelo y aire	●●●	●●●	huevos y agua	bizcochos	10 kg
IRCA GENOISE	370-390 g/lt ●●●●	●●●●	suelo y aire	●●●●	●●●●●	huevos y agua	bizcochos y planchas	10 kg
SFRULLA	420-440 g/lt ●●●	●●●	suelo	●●●●●	●●●●	huevos y agua	bizcochos y planchas	10 kg
SOFTER	400-420 g/lt ●●●●	●●●●	suelo y aire	●●●●	●●●●	huevos y agua	bizcochos y planchas	10 kg
SOFFIN	380-400 g/lt ●●●●	●●●●	suelo y aire	●●●●	●●●	harina, azúcar, huevos y agua	bizcochos y planchas	10 kg
SFRULLA CHOC al chocolate	430-450 g/lt ●●●	●●●	suelo y aire	●●●●●	●●●●	huevos y agua	bizcochos y planchas	10 kg
BISCUIMIX CHOC al chocolate	390-400 g/lt ●●●●	●●●	suelo y aire	●●●●●	●●●●●	agua	bizcochos y planchas	10 kg

		empleo	ingredientes a mezclar	gusto de base	color	desarrollo	suavidad en el tempo	ternura de frutta o crema en superficie	envase
SILKY CAKE		cakes	aceite, agua y huevos	limón-vainilla	amarillo huevo	●●●●●	●●●●●	con g 50 de harina por 1 kg de mix	10 kg
ALICE'S CAKE		cakes	aceite y agua	vainilla	amarillo huevo	●●●●	●●●●	con g 100 de harina por 1 kg de mix	10 kg
ALICE'S CHOCO CAKE		cakes	aceite y agua	chocolate	marron chocolate	●●●●	●●●●	con g 100 de harina por 1 kg de mix	10 kg
YOG'IN		cakes al yogurt	aceite y agua	yogurt-vainilla	amarillo huevo	●●●●	●●●●●	ideal	10 kg
TOP CAKE		cakes	mantequilla y huevos	vainilla-leche	amarillo huevo	●●●●	●●●	no	10 kg
IRCA MUFFIN		muffins	aceite y agua	vainilla	amarillo huevo	●●●●	●●●●	no	10 kg
DOLCE VARESE		amor polenta	mantequilla y huevos	avellana y maíz	amarillo huevo	●●●	●●●	no	10 kg
HEIDICAKE		cakes	mantequilla y huevos	avellana, maíz y malta	avellana	●●●	●●●	no	10 kg
IRCA BROWNIES CHOC		brownies	agua y mantequilla	chocolate	marron chocolate	●●	●●●●	no	5 kg

LILLY NEUTRO

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 200 g mix 200 g	directo o indirecto	NO	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY LIMONE

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 300 g mix 200 g	directo o indirecto	NO	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY LAMPONE

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 300 g mix 200 g	directo o indirecto	SI	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY FRAGOLA

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 300 g mix 200 g	directo o indirecto	SI	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY PERA

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 300 g mix 200 g	directo o indirecto	SI	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY MANGO

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 300 g mix 200 g	directo o indirecto	SI	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY YOGHURT

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 600 g agua 500 g mix 200 g	indirecto	NO	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY CIOCCOLATO

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 300 g mix 200 g	directo o indirecto	NO	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY STRACCIATELLA

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 200 g mix 250 g	directo o indirecto	con trozos de chocolate	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY TIRAMISÚ

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 200 g mix 200 g	directo o indirecto	NO	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY CHEESE-KAESE

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 500 g agua 500 g mix 200 g	indirecto	NO	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY HAZELNUT

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 250 g mix 200 g	directo o indirecto	NO	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

LILLY CAPPUCCINO

dosis	método	con trozos de fruta	ideal para	envase
nata 1.000 g agua 250 g mix 200 g	directo o indirecto	con trozos de chocolate	semifríos y mousse	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

TOP CREAM - con leche en polvo

preparación a mano o con batidora	**dosis/1.000 g** con leche 350/400 g mix | con agua 400/450 g mix	cartones de 10 kg (10 x 1 kg)	resistencia a la congelación	resistencia al horno
			●●●●	●●●

ISOMALT

isomalto puro para decoraciones	higroscopicidad inferior respecto a la sacarosa	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** decoraciones

CHOCO SOUFFLÉ - con trozos de chocolate

mix en polvo para soufflé de chocolate	**dosis:** mix kg 1, huevos g 700, chocolate negro g 450	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** couland

HAPPYCAO NT

cacao antihumedad	sin grasas hidrogenadas	cartones de 10 kg (10 x 1 kg)	**ideal para espolvorear** tiramisù, semifríos, mouses, cakes, pastelería mignon

IRCA CHEESECAKE

mix en polvo para tarta de queso	**dosis** mix g 1.000 agua tibia g 1.500 huevos g 200	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** tarta de queso horneada y mousse de queso

TOP MERINGUE - preparación en frío

mix in polvo para merengue instant. en frío	**dosis** mix 1.000 g agua (temp. amb.) 500 g	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** dulces con merengue, semifríos y decoraciones

PANNA COTTA MIX - preparación en caliente

mix en polvo para panna cotta	**dosaggio:** mix g 130-150, nata g 500, leche g 500	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** panna cotta clásica y con sabores

PANNA FIT

estabilizante para nata montada	**con batidora:** 40-80 g/kg de nata **con montadora:** 20-40 g/kg de nata	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** rellenos y decoraciones

BUDINO VAINILLA/CHOCOLATE - en caliente

mix en polvo para budines	**al chocolate:** mix 230-250 g leche 1.000 g	**a la vainilla:** mix 160-170 g leche 1.000 g	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** budín al chocolate, budín a la vainilla

CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

mix en polvo para crêpes, gofres y pancakes	producto polivalente	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** crêpes, waffles, pancakes

CRÈME BRULEE

mix en polvo para crème brulée	**dosis:** mix 70 g leche 250 g nata 200 g	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** crème brulée

CRÈME CARAMEL

mix en polvo para crème caramel	**dosis:** mix 200 g leche 1.000 g	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** crème caramel

MOUSSE CHOCOLATE DARK

mix en polvo para mousse de chocolate	**dosis:** mix 1.000 g leche 1.250 g	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** mousse de chocolate

MOUSSE CHOCOLATE WHITE

mix en polvo para mousse de chocolate blanco	**dosis:** mix 1.000 g leche 1.250 g	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** mousse de chocolate blanco

PRALINE AMANDE NOISETTE

25% almendras 25% avellanas tostadas 50% azúcar acaramelado	envase de 1 kg	**ideal para** pralinés, aromatizaciones y cremas/ganache

GNOCCHI MIX

mix en polvo para ñoquis	**dosis:** 800g/1.000 agua	cartones de 8 kg (10 x 800 g)	**ideal para** ñoquis a la patata, tomate y espinacas

TRIM

espesante	**dosis:** 3-5%	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)	**ideal para** para pulpa e zumo de tomate y fruta

DOLCE FORNO
DOLCE FORNO TRADITION (sin aditivos)
PANETTONE

		envase
preparado para panettone, pandoro, colomba, veneciana y croissant	con fermento natural	sacos de 10 y 25 kg

MANDORGLASS QUICK

preparado en polvo para glasa **a la almendra** (ideal para veneciana, colomba, brioche, croissant y buondì)	**dosis:** 1.000 g mix 450-500 g agua	sacos de 10 kg

BRIOBIG

preparado para glasa **a gusto amaretto** (ideal para veneciana, colomba, brioche, croissant y buondì)	**dosis:** 1.000 g mix 600-650 g claras	sacos de 10 kg

IRCA JOCONDE

preparado en polvo para biscuit joconde a la almendra	ideal para bases de rollé y semifríos	cartones de10 kg (2 x 5 kg)

FRIBOL

preparado completo en polvo para berlinas, pepitos y donuts	ingredientes a mezclar: agua, huevos y levadura	sacos de 25 kg

KRAPFEN NUCLEO

preparado concentrado en polvo per berlinas y croissant	ingr. a mezclar: harina, agua, huevos, mantequilla, azúcar y levadura	sacos de 10 kg

BONNY

preparado en polvo para buñuelos, "zeppole" y dulces fritos	preparación en frío ingr. a mezclar: agua y huevos	sacos de 10 kg

GRANSFOGLIA

preparado en polvo para hojaldre	ideale para hojaldres	sacos de 25 kg

TOP FROLLA

preparado en polvo para pasta flora	ideal para pastas de té, tartaletas, pasta brisa	sacos de 10 kg

DELI CHOUX

preparado en polvo para éclairs	ideal para profiteroles, éclairs, bigné, palos	cartones de 6 kg (2 x 3 kg)

GRANCOCCO

		envase
preparado para dulces al coco	mantiene la ternura durante mas tiempo	cartones de 10 kg (2 x 5 kg)

DULCAMARA

granillo de amaretto	ideal para decoraciones	sacos de 5 kg

DORETTA

granillo de arroz inflado caramelizado	ideal para decoraciones	sacos de 4 kg

FLOMIX

preparado para florentinas y croccantini	dosis: mix g 600 fruta seca g 300	cartones de 6 kg (10 x 600 g)

BRILLO

preparado en polvo para abrillantar antes del horno	ideal para productos en pasta de hojaldre	cartones de 10 kg (2 x 5 kg)

BIANCANEVE H.R.

preparado de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces calientes (antihumedad)	sin grasas hidrogenadas	ternura ●●●●	sacos de 10 kg

BIANCANEVE NT

preparados de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces (antihumedad)	sin grasas hidrogenadas	ternura ●●●●	sacos de 10 kg

BIANCANEVE INDUSTRY NT

preparados de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces (antihumedad)	sin grasas hidrogenadas	ternura ●●●●	sacos de 10 kg

BIANCANEVE PLUS

preparados de azúcar para espolvoreo decorativo de dulces (antihumedad)	con grasas hidrogenadas	ternura ●●●●●	sacos de 10 kg y 25 kg

HAPPYCAO NT

cacao en polovo (antihumedad) para espolvoreo decorativo de cakes y tiramisù	sin grasas hidrogenadas	ternura ●●●●	sacos de 10 kg

VIGOR BAKING

impulsor para batidos

dosis
10-30 g por kg de harina

envase
10 (10 x 1) kg y 10 kg

ideal para
bizcocho, cakes, galletas

SVELTO 80 y SVELTO 178/C

emulsionante en pasta

dosis para bizcocho
2% máx. del total del batido

dosis para helados
4-6 g por litro di base

envase
5 kg y 10 kg

ideal para
bizcocho, cakes, helados

VIS

retenedor de humedad

dosis
2% máx. del total de la harina

envase
10 kg

ideal para
lievitati salati, lievitati dolci, croissant

FONDANT DE CAÑA

dilución	temp. de uso	envase	
circa 5%	40-45°C	14 kg	ideal para cobertura

FONDANT

dilución	temp. de uso	envase	
circa 5%	40-45°C	7-14 kg	ideal para cobertura

FONDANT SOFT

dilución	temp. de uso	envase	
0%	40-45°C	7-14 kg	ideal para cobertura

LEVOSUCROL (azúcar invertido)

consistencia	gusto	color	sustancia seca	% azúcar invertido tot.	envase	ideal para
en pasta	neutro	blanco	81%	73%	14 kg	masas fermentadas, galletas, cakes, helados, crèmes gateaux

NECTAR (azúcar invertido)

consistencia	gusto	color	sustancia seca	% azúcar invertido tot.	envase	ideal para
en pasta	miel	amarillo miele	78%	70%	14 kg	masas fermentadas, galletas, cakes, helados, crèmes gateaux

AZÚCAR INVERTIDO - jarabe

consistencia	gusto	color	sustancia seca	% azúcar invertido tot.	envase	ideal para
liquida	neutro	ambar	75%	52.5%	14 kg	masas fermentadas, galletas, cakes, helados, crèmes gateaux

JARABE DE GLUCOSA

consistencia	gusto	color	brix	D.E.	envase	ideal para
muy densa	neutro	trasparente	81-82°	36-39	14 kg	masas fermentadas, galletas, cakes, helados, crèmes gateaux

REVOLUTION CREAM - azione anticristallizzante ed anticongelante

consistencia	dosis	envase	ideal para
jarabe	cada 50 gr. de azúcar prevista en la receta puede ser sustituido con 70 gr. de producto (max. 30%)	bidones 6 kg	helados a la crema

REVOLUTION FRUIT - azione anticristallizzante ed anticongelante

consistencia	dosis	envase	ideal para
jarabe denso	cada 100 gr. de azúcar prevista en la receta puede ser sustituido con 120 gr. de producto (max. 30%)	baldes 6 kg	helados a la fruta

Quality through expertise

irca

Preparados para panificación

pag. 1 ■ mejorantes - extractos y harinas de malta

pag. 2 ■ preparados para panificación

pag. 3 ■ preparados para panificación

pag. 4 ■ preparados para panificación

pag. 5 ■ preparados para panificación

Mejorantes

A BASE EMULGENTE	dosis para el uso de las harinas	ingredientes básicos	ingredientes que se deben declarar	volumen de producto terminado	camara de fermentación	proceso de congelación	color pan acabado	confección
TRIAL-S	(1,5%)	emul. E472e, azucares, enzimas, E300	emul. E472e, dextrosa	●●●●●	●	●	●●●●	25 kg sacos
TRIAL-HP	(1%)	emul. E472e, azucares, enzimas, E300	emul. E472e, dextrosa	●●●●●	●	●	●●●●	25 kg sacos
TRIAL THERMOTECH	(1%)	emul. E472e y E471, enzimas, E300	emul. E472e, E471	●●●●●	● especifico	● especifico	●●●	10 kg sacos
PROJECT	(0,5-1%)	emul. E472e, azucares, enzimas, E300	emul. E472e, dextrosa	●●●●	●	●	●●●	25 kg sacos
ATÚ POLVERE	(1,5%)	emul. E472e, azucares, enzimas, E300	emul. E472e, dextrosa	●●●	●	●	●●●	25 kg sacos
ATÚ PASTA	(2%)	manteca de cerdo, azucares, emul. E471, E300	manteca de cerdo, dextrosa, emul. E472e	●●●	●	●	●●●●	25 kg sacos
LECIDOR	(1%)	harina cer. malt., emul. lecitina, enzimas, E300	harina de trigo malteado, emul. lecitina (girasol)	●●●●	●	● especifico	●●●●	10 kg sacos
FROSTY	(1-3%)	levadura nat., emul. E472e y E471, enzimas, E300	emul. E472e, E471	●●●●●	● especifico	● especifico	●●●●	10 kg sacos
ENZIMÁTICOS								
YORK	(1,5%)	harina de cereales malt., enzimas, E300	harina de cereales malteados	●●●			●●●●	25 kg sacos
YORK HP	(1%)	harina de cereales malt., enzimas, E300	harina de cereales malteados	●●●			●●●●	25 kg sacos
YORK EVOLUTION	(0,5-1%)	enzimas, E300		●●●●●	●	●	●●	25 kg sacos
TARGET	(0,7-1,5%)	harina de cereales malt., enzimas, E300	harina de cereales malteados	●●●			●●●	25 kg sacos
BIOCONCEPT	(1%)	enzimas, E300		●●			●	25 kg sacos
ADYUVANTES NATURAL (basado en la masa madre y enzimas)								
YORK EVOL. SAVEUR	(2-3%)	pasta ácida, enzimas, E300		●●●●	●		●●	25 kg sacos
NATURPAN C PLUS	(3-5%)	pasta ácida, enzimas, E300		●●			●	25 kg sacos
NATURPAN PLUS	(3-5%)	pasta ácida, enzimas		●●			●	25 kg sacos
MASAS MADRE								
FIORDIMADRE	(2-5%)	pasta ácida, enzimas, E300	harina de cereales malteados	●			●●	25 kg sacos
LEVAIN'OR	(3-5%)	pasta ácida, enzimas, E300		●●			●	25 kg sacos

MASA MADRE NATURAL ACTIVA DESHIDRATADA			ideal para	confección
NATUR ACTIV	5-7% de la harina utilizada en el pre-amazado (50%) 2,5-3,5% total	levadura natural en polvo, alfa amilasis, ácido ascórbico	productos fermentados (pan y bollería)	cartones de 6 kg (6 x 1 kg)

Extractos y harinas de malta

	dosis para el uso de las harinas	ingredientes	ideal para	otras aplicaciones	confección
MALTEX	(0,4-2%)	extracto de malta en polvo, harina de malta de trigo	pan, colines, hojaldre	wafer	25 kg sacos
OROMALT	(0,5-3%)	harina de malta de trigo	pan, colines, hojaldre	wafer	25 kg sacos

Preparados para panificación

		ingredientes básicos	producto natural	color	confección	ideal para
BAGUETTE D'OR		harina de trigo tipo 0, pasta ácida de trigo de fermentación natural	si	blanco	25 kg	baguette
BAGUETTE NUCLEO		harina de trigo tipo 0, pasta ácida de fermentación natural	si	blanco	10 kg	baguette
CEREAL PLUS NUCLEO 50%		harina de trigo tipo 00, semillas de sésamo, soja integral, harina de maíz, semillas de lino, harina de centeno integral, copos de avena, pasta ácida deshidratada de ferment. natural, harina de cebada	si	marrón claro	10 kg	pan, colines, galletas multicereales y multisemillas
CIABATTA NUCLEO 10%		harina de trigo tipo 0, pasta ácida de fermentación natural	si	blanco	10 kg	pan Ciabatta
COMPAGNON 50%		harina de trigo tipo 0, harina de centeno, semillas de girasol, fibra externa de soya, semillas de lino, granos de soja, sésamo	espesante E 412	marrón claro	10 kg y 25 kg	pan con cereales y semillas con fibra de soja
FOCACCIA & PIZZA		harina de trigo tipo 0, pasta ácida deshidratada de fermentación natural	si	blanco	10 kg	pizza de corte, focaccia de Liguria y tipo "Recco"
GRAN MEDITERRANEO		harina de trigo 00, semillas de lino, copos de avena, alcaparras, olivas, romero, oregano	si	blanco	10 kg	pan, focaccia, colines, snacks
GRAN RUSTICO **GRAN RUSTICO 50%** **GRAN RUSTICO 30%**		harina de trigo integral, semillas de girasol, copos de espelta y avena, semillas de sésamo	si	beige	10 kg	pan y colines rústicos
GRAN ZUCCA		harina de trigo tipo 00, semillas de calabaza, calabaza, pasta ácida deshidratada de trigo de fermentación natural	si	blanco	10 kg	pan de calabaza con semillas de calabaza

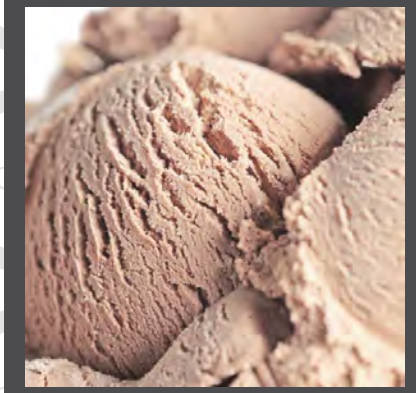
		ingredientes básicos	producto natural	color	confección	ideal para
GRANCRACKER		harina de trigo tipo 0, grasas vegetales	si	blanco	10 kg	crackers, schiacciatine, colines
GRANMAIS		harina de trigo tipo 00, harina de maíz (45%)	si	amarillo	10 kg	pan de maíz
GRANSEGALE		harina de centeno, harina de trigo tipo 00	si	marrón	10 kg	pan y galletas de centeno
GRANSOIA		harina de trigo tipo 00, harina de soja, grasa vegetal	si	blanco	10 kg	pan, galletas y cruasán de soja
GRANSOIA LIGHT GRANSOIA SIN GRASAS GRANSOIA NUCLEO 50%		harina de trigo tipo 00, harina de soja	si	blanco	10 kg y 25 kg	pan de soja
INTEGRAL		harina de trigo integral, harina de centeno (15%), germen de trigo (6%), pasta ácida de trigo de fermentación natural	si	marrón claro	10 kg	pan y focaccia integral de centeno con germen de trigo
IRCA PUMPERNICKEL 50%		harina de trigo tipo 0, harina de centeno, pasta ácida de malta de cebada, pasta ácida deshidratada de trigo fermentación natural	emulgentes: E481, E472e, E322 (de girasol)	marrón scuro	10 kg	pan oscuro al cereal
KORN FIT		harina de trigo integral, semillas de girasol, harina de centeno, semillas de lino, copos de soja, semillas de soja, maíz inflado, granillo de maíz	si	marrón	10 kg	pan integral multicereales y multisemillas
LE SPIGHE		harina de trigo tipo 0, sémola de grano duro, harinas integral de kamut, trigo morisco, espelta, semillas de sésamo, pasta ácida deshidratada de trigo fermentación natural	si	beige claro	10 kg	pan blanco

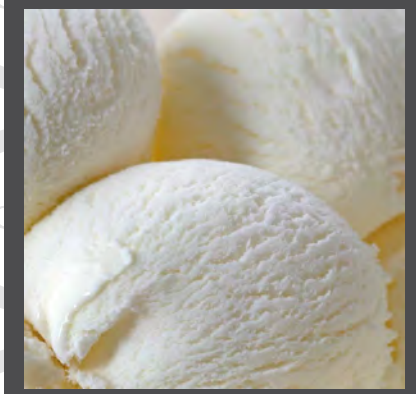
		ingredientes básicos	producto natural	color	confección	ideal para
MULTIGRAIN FIT 50%		harina de trigo integral, semillas de calabaza y de girasol, harina de centeno y cebada integr., semillas de lino, mijo, pasta ácida deshidratada de trigo fermentación natural	si	marrón	10 kg	pan y galletas multicereales y multisemillas
PAN del BORGO		harina de trigo tipo 0, sémola de grano duro, harina de avena y de cebada, leche en polvo, germen de trigo, pasta ácida deshidratada de trigo fermentación natural	si	blanco-amarillo claro	10 kg	pan blanco
PAN de ESPELTA		harina de trigo tipo 0, granillos y sémola de espelta integral, pasta ácida deshidratada de trigo fermentación natural	si	beige	10 kg	pan, galletas y cruasán
PAN de SEMOLA PLUS		sémola de grano duro	si	amarillo claro	10 kg	pan de sémola
PAN TARTARUGA		harina de trigo tipo 0, copos de maíz, copos de avena, leche entera en polvo	emulgente: lecitina	blanco	10 kg	pan tortuga
PAN TARTARUGA E		harina de trigo tipo 0, harina di avena, harina de cebada, harina di maíz, harina de soja, leche desnatada en polvo	emulgente: lecitina	blanco	25 kg	pan tortuga
PAN TARTARUGA NUCLEO 20%		harina de trigo tipo 0, copos de maíz, copos de avena, leche entera en polvo	si	blanco	10 kg	pan tortuga
PANE & LATTE 50%		harina de trigo tipo 00, leche entera en polvo, grasas vegetal, azúcar	emulgente: E472e	blanco	10 kg	bollos, tartas, hamburgesas, focaccine, hot dog y bollerías
POKERPAN		harina de trigo integral, centeno, avena, arroz, cebada, grasas vegetal	si	marrón claro	10 kg	pan, galletas y cruasánt de 5 cereales

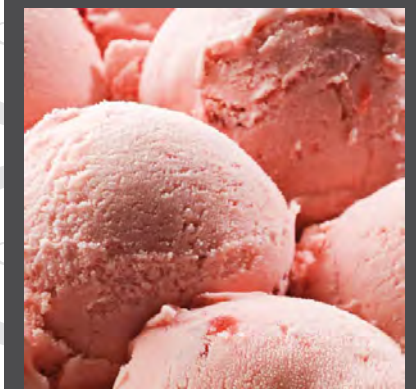
		ingredientes básicos	producto natural	color	confección	ideal para
PAN ARABE		harina de trigo tipo 00	si	blanco	10 kg	pan arabe
PAN ARABE a la AVENA PAN ARABE a la AVENA NUCLEO 20%		harina de trigo tipo 00	si	blanco	10 kg	pan arabe a la avena
PAT-DOR		harina de trigo tipo 00, copos de patata, leche entera en polvo	emulgentes: E481, E472e, E322 (de girasol)	amarillo	10 kg	pan y focaccia de patata
PAT-DOR EASY		harina de trigo tipo 00, copos de patata	emulgentes: E481, E472e, E322 (de girasol)	amarillo	10 kg	pan y focaccia de patata
PAT-DOR NUCLEO 50%		harina de trigo tipo 00, copos de patate, leche entera en polvo	emulgentes: E472e	amarillo	10 kg	pan y focaccia de patata
ROLL BURG ROLL BURG NUCLEO		harina de trigo tipo 00, azúcar, grasas vegetales, leche entera en polvo	emulgentes: E472e	blanco	10 kg y 25 kg	pan de molde, panettone gastronómico, focaccia, hamburger, hot-dog
VITAMAIS		harina de trigo tipo 00, maíz inflado, semillas de girasol, harina de maíz y aceite extravirgen de oliva	si	amarillo claro	20 kg	pan, focaccia, colines y snacks de maíz
VITAMAIS 50%		harina de trigo tipo 00, maíz inflado, semillas de girasol, aceite extravirgen de oliva, grasas vegetales	si	amarillo claro	20 kg	pan, focaccia, colines y snacks de maíz
VITASAN BREAD LGI		harina de trigo integr., semillas de girasol, lino, calabaza, germen de soja, copos de avena,harina de centeno, harina de cebada malt., pasta ácida deshidratada de trigo fermentación natural	si	marrón oscuro	10 kg	pan integral multicereal y multisemillas a "bajo índice glucémico"

JOYGELATO

Craving sweet sensations







BASES
pag.1

MEZCLAS
pag.2-3-4

PASTAS AROMATIZANTES
pag.5-6

COBERTURA
pag.7

EMULSIONANTE
pag.8

JARABE DE AZÚCAR
pag.8

DECORACIÓN
pag.9

CHOCOLATE EXTRA
pag.1

JOYGELATO

The Italian partner for your GELATO!

BASes Para heladO

Parti da una base di successo per creare un GELATO eccezionale!

JOYGELATO EXTRA DARK CHOCOLATE

preparado en polvo para la elaboración de helado de chocolate intenso

formato 9,6 kg (1,6 kg x 6)

c·digo 01070596

JOYGELATO YOGURT

preparado en polvo para la elaroración de helado al yogur.

Contiene fermentos lácticos.

formato 6 kg (1 kg x 6)

c·digo 01070631

Reencuentra el verdadero sabor del yogur con la suavidad y cremosidad de un fresco y nutritivo Helado Soft ...

JOYGELATO YOGURT SOFT

preparado en polvo para la elaboración Helado soft al yogur

formato 6,3 kg (1,05 kg x 6)

código 01070632

VARIEGATURE

Crea e decora con fantasia il tuo GELATO variegato!

LOS JOYCREAM son cremas expresamente estudiadas para mantener una consistencia cremosa y espatulable a -15 grados. Su uso para el veteado del helado le confiere un sabor sorprendente y la decoración le aportará un aspecto único e irresistible a sus tarrinas o cubetas.

JOYCREAM WHITE

crema al gusto de chocolate blanco

formato	c·digo
5 kg	01011063

JOYCREAM DARK

crema al gusto de chocolate negro

formato	c·digo
5 kg	01011065

JOYCREAM WAFERNUT NOIR

crema cacao/avellana con trocitos de boer y ganillo de avellana

formato	c·digo
5 kg	01011069

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

crema con avellanas y trocitos de boer con granillo de avellana

formato	c·digo
5 kg	01011074

JOYCREAM PISTACCHIO

crema al pistacho
con granilla di pistacho

formato
5 kg

c · digo
01011077

JOYCREAM COCONTY

crema al gusto de chocolate
con leche/coco con coco
rallado

formato
5 kg

c · digo
01011075

JOYCREAM DONATELLO

crema al gusto de chocolate
blanco/coco con trozitos
de boer con coco rallado

formato
5 kg

c · digo
01011076

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO

crema al gusto de chocolate
con galletas americanas
a trocitos

formato
5 kg

código
01011081

NOCCIOLATA ICE

crema gianduia

formato
5 kg

código
01011005

NOCCIOLATA ICE CROCK

crema gianduia con
trocitos de barquillo

formato
5 kg

código
01011006

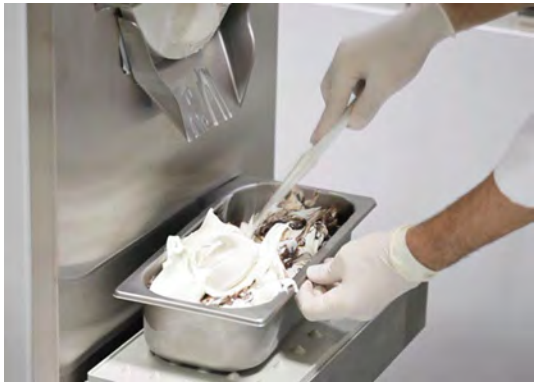
COMO UTILIZAR NUESTROS JOYCREAM

1. Tomar una parte de helado, hacer una base en el fondo de cubeta y depositar una capa de **JOYCREAM**.

2. Mezclar **JOYCREAM** con el helado.

3. Deposite todo el helado restante.

Depositar nuevamente **JOYCREAM**.



4. Decorar al gusto.

SUGERENCIA: para obtener una mejor decoraci·n finale, ponga el helado en el congelador o en un abatidor durante 15 minutos

PASTE AROMATIZZANTI

Il team di Ricerca e Sviluppo JOYGELATO seleziona materie prime di massima qualità per realizzare paste ad alta concentrazione che donino un sapore caratteristico e inimitabile al vostro GELATO!

IRCA CHOC pasta concentrada al chocolate para aromatizaciones	**formato** 5 kg	**código** 01010357
PASTA GIANDUIA pasta gianduia para aromatizaciones	**formato** 5 kg	**código** 01010928
PASTA NOCCIOLA pasta de avellanas (100%)	**formato** 5 kg	**código** 01020177
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA pasta de avellanas (99.4%) estabilizada	**formato** 5 kg	**código** 01020174

PASTAS PARA AROMATIZACIONES

PASTA MANDORLA 100% pasta de almendra (100%) tostada y finamente refinada	**formato** 6 kg (1 kg x 6)	**código** 01020202
PASTA PISTACCHIO 100% pasta pistacho (100%) finamente refinada	**formato** 6 kg (1 kg x 6)	**código** 01020201
PASTA ZABAIONE pasta zabaione para aromatizaciones	**formato** 6 kg	**código** 01520506
PASTA FRAGOLA pasta de fresas para aromatizaciones	**formato** 7,2 kg (1,2 kg x 6)	**código** 01100217

COBERTURAS

L'alto contenuto di cioccolato puro (75%) rende i Covervit Extra prodotti unici e inimitabili sul mercato. Ideali per creare un croccante GELATO su stecco o una strepitosa stracciatella!

	formato	c·digo
COVERVIT EXTRA CHOC DARK cobertura de calidad superior 75% chocolate fondant	5 kg	01010887
COVERVIT EXTRA CHOC WHITE cobertura de calidad superior 75% chocolate blanco	5 kg	01010886
COVERVIT cobertura para helados	5 kg	01010695

EMULSIONANTe

	formato	código
SVELTO 178/C emulsionante para helados	5 kg	01100149

JARABE DE AZĒCAR

	formato	código
REVOLUTION CREAM jarabe listo al uso para helados a la crema	6 kg	01030353
REVOLUTION FRUIT jarabe listo al uso para helados a la fruta	6 kg	01030354

Ventajas:

- ofrece una estructura más cremosa y que se mantiene en el tiempo
- reduce el dulzor excesivo
- exalta el sabor
- acción anticristalizante y anticongelante

DECORAcIONes

Impreziosisci e rallegra il tuo GELATO!

GRANELLA OPACA

chocolate fondant % cacao 47% min.	granillo di chocolate	**dimensión** 2-4 mm	formato cajas de10 kg

GRANELLA LUCIDA

chocolate fondant % cacao 47% min.	granilla de chocolate brillante	**dimensi·n** 2-4 mm	formato cajas de 10 kg

SFERETTE

chocolate al caf® chocolate fondant	esferas brillantes de cioccolato	**dimensi·n** ø 4 - 7 mm	formato cartoni da 16 kg (8 x 2 kg)

CODETTE

- Negro - Leche - Blanco	fideo de chocolate para decoración	**dimensi·n** largo 5 mm ø 1 mm	formato cajas de 20 kg (20x1 kg - 4x5 kg) cajas 16 kg (8x2 kg)

SCAGLIETTE

- Negro - Negro "F" - Leche - Blanco	escamas de chocolate para decoración	**dimensione** spess. 0,5 mm largh. 1,5-3 mm	formato cajas de 20 kg (20x1 kg - 4x5 kg) cajas de 16 kg (8x2 kg)

CIOCCOLINE

chocolate a (granillo) trocitos	**chocolate con leche**	**dimensi·n** espesor 2 mm largo 2-4 mm fondo 3-10 mm	formato cajas de 20 kg

CRUNCHY BEADS

perlitas crocantis recubiertas chocolate	**- Negro - Leche - Blanco**	**dimensión** ø 2 - 3 mm	**formato** cajas de16 kg (8 x 2 kg)

AVELLANA ENTERE TOSTADA

avellanas enteras tostadas	**% avellana** 100%	**formato** cajas de16 kg (4 x 4 kg)

GRANILLO DE AVELLANA

- granillo avellanas tostadas - granillo pequeño de avellanas tostadas	**% avellana** 100%	**formato** cajas de 16 kg (4 x 4 kg)

Per realizzare un GELATO con le più pregiate ed intense note del cioccolato ...

RENO NEGRO *Sumatra Extreme*

72% cacao	% materia grasa	máxima fluidez	formato	c·digo
	40-42 mantec.de cacao		5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010667 01010393

RENO LECHE *Java Superior*

34% cacao	% materia grasa	máxima fluidez	formato	código
	37-39 mantec.de cacao mantequilla		5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010666 01010423

RENO BLANCO *Sulawesi Imperial*

31,5% cacao	% materia grasa	máxima fluidez	formato	códigos
	38-40 manteca de cacao mantequilla		5 kg gotas 10 (2x5) kg gotas	01010728 01010727

CACAO EN POLVO 22/24

100% cacao	% materia grasa	oscuro, con tonalidad roja / color y gusto intenso	formato	código
	22-24 mantec. cacao		10 (10x1) kg	01070480

TU PARTNER ITALINO PARA EL HELADO!

100% ITALIAN
GENUINE GELATO

Nuestro staff de Maestros Heladeros está a disposición de los professionales más exigentes para ofrecerles ídeas útiles para un óptimo empleo de los productos JOYGELATO.

Craving sweet sensations...